

## System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)

Im BIS anzeigen



### Main activities (Haupttätigkeiten)

The main tasks of the system catering specialists are the preparation of fast meals and fast food in fast food restaurants as well as cashing at the cash desk. They also do organizational and administrative tasks.

Die Hauptaufgaben der Systemgastronomiefachleute sind das Herrichten von Schnellgerichten und Schnellimbissen in Fast-Food-Restaurants sowie das Kassieren an der Kassa. Weiters erledigen sie auch Organisations- und Verwaltungsaufgaben.

### Income (Einkommen)

System catering specialist earn from 2.080 to 2.160 euros gross per month (Systemgastronomiefachleute (m/w) verdienen ab 2.080 bis 2.160 Euro brutto pro Monat).

In den angegebenen Einkommenswerten sind Trinkgelder nicht enthalten, die in diesem Beruf oft einen wichtigen Bestandteil des Einkommens ausmachen.

Depending on the level of qualification, the starting salary can also be higher (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Job with apprenticeship training : 2.080 to 2.160 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)
- Job with medium-level vocational school and technical training : 2.080 to 2.160 euros gross (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.080 bis 2.160 Euro brutto)

### Employment opportunities (Beschäftigungsmöglichkeiten)

There are employment opportunities primarily in system catering; 'System gastronomy' is the collective term for so-called fast-food restaurants (fast food = fast food), which offer fast meals and fast food and are mostly run as branches of large restaurant chains. Alternative options are snack bars, canteens and large kitchens, which are also mostly organized in a system catering manner.

Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es vor allem in der Systemgastronomie; "Systemgastronomie" ist der Sammelbegriff für sogenannte Fast-Food-Restaurants (fast food = schnelles Essen), die Schnellgerichte und Schnellimbiße anbieten und meist als Filialen großer Restaurantketten geführt werden. Ausweichmöglichkeiten sind Imbiss-Stuben, Kantinen und Großküchen, die ebenfalls meist systemgastronomisch organisiert sind.

### Current vacancies (Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) **43**  to the AMS eJob Room ( zum AMS-eJob-Room)

### Professional skills requested in advertisements (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Serving dishes (Anrichten von Speisen)
- Willingness to work shifts (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Complaint Management (Beschwerdemanagement)
- Buffet service (Buffetservice)
- Cashing in the hospitality industry (Kassieren im Gastgewerbe)
- Cooking skills (Kochkenntnisse)

- Warehousing (Lagerhaltung)
- Warehouse hygiene (Lagerhygiene)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Dining service (Speiseservice)

## **Further professional skills (Weitere berufliche Kompetenzen)**

### **Basic professional skills (Berufliche Basiskompetenzen)**

- Service (Service)
- Serving skills (Servierkenntnisse)
- Preparation of fast food (Zubereitung von Fastfood)

### **Technical professional skills (Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Business application software knowledge (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
  - Industry-specific business software (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Gastronomy software (Gastronomiesoftware))
- Foreign language skills (Fremdsprachenkenntnisse)
  - English (Englisch)
- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
  - Allergen labeling in gastronomy (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
  - Creation of menus (Erstellung von Speisekarten)
  - Food & Beverage (Food & Beverage) (z. B. Inventory in gastronomy (Inventur in der Gastronomie), Purchase of drinks (Einkauf von Getränken), Buying wine (Einkauf von Wein), Beverage inventory management (Verwaltung des Getränkebestands))
  - Restaurant management (Restaurantmanagement)
  - Kitchen manager (Küchenleitung) (z. B. Grocery shopping (Lebensmitteleinkauf))
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
  - Implementation of hygiene controls (Durchführung von Hygienekontrollen)
  - Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines (Hygieneleitlinien), Hygiene guidelines in gastronomy (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
  - General kitchen work (Allgemeine Küchenarbeiten)
  - Serving dishes (Anrichten von Speisen)
  - Cooking in large kitchens (Kochen in Großküchen)
  - Cooking for major events (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Catering (Catering))
  - Preparation of food (Zubereitung von Speisen) (z. B. Snack preparation in system catering (Imbisszubereitung in der Systemgastronomie), Preparation of fast food (Zubereitung von Fastfood))
- Customer Support Skills (Kundenbetreuungskenntnisse)
  - Consulting competence (Beratungskompetenz) (z. B. Customer service (Kundenberatung))
  - Complaint Management (Beschwerdemanagement)
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
  - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Warehouse hygiene (Lagerhygiene), Warehousing (Lagerhaltung))
- Accounting knowledge (Rechnungswesen-Kenntnisse)
  - External accounting (Externe Rechnungslegung) (z. B. Accounting (Buchhaltung))
- Cleaning skills (Reinigungskenntnisse)
  - Workplace cleaning (Arbeitsplatzreinigung) (z. B. Cleaning of kitchen appliances (Reinigung von

Küchengeräten))

- Serving skills (Servierkenntnisse)
  - Taking orders (Aufnahme von Bestellungen)
  - Service (Service) (z. B. Buffet service (Buffetservice), Dining service (Speiseservice), Beverage service (Getränkesservice))
  - Cashing in the hospitality industry (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Operation of mobile dispensing systems (Bedienung von mobilen Boniersystemen), Operation of Orderman boning systems (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Sales knowledge (Verkaufskenntnisse)
  - Cash in on sale (Kassieren im Verkauf) (z. B. Operation of computer cash registers (Bedienung von Computerkassen))

### General professional skills

#### (Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Frustration tolerance (Frustrationstoleranz)
- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
  - Physical endurance (Körperliche Ausdauer)
- Customer orientation (Kundenorientierung)

### Digital skills according to DigComp

#### (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic		2 Independent		3 Advanced		4 Highly specialized	
<b>Description:</b> Systemgastronomiefachleute sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zuverlässig zu bedienen. Sie kennen die betrieblichen Datensicherheitsregeln und sorgen in ihrem Verantwortungsbereich für deren Einhaltung.							

## Detailed information on the digital skills (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Area of competence	Skill level(s) from ... to ...								Description
0 - Basics, access and digital understanding	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Kassensysteme, digitale Küchensteuerungen, Bonierungssysteme) in alltäglichen und neuen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Handling information and data	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute können selbstständig für ihre Arbeit erforderliche Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden und arbeitsrelevante Daten mit betriebsüblichen Anwendungen abrufen.
2 - Communication, interaction and collaboration	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen.
3 - Creation, production and publication	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Security and sustainable use of resources	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problem solving, innovation and continued learning	1	2	3	4	5	6	7	8	Systemgastronomiefachleute erkennen Probleme mit digitalen Geräten und Anwendungen bei ihrer Arbeit und können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Behebung der Probleme setzen.

## Training, certificates, further education (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

### Typical qualification levels (Typische Qualifikationsniveaus)

- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)
- Job with medium-level vocational school and technical training (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

### Apprenticeship (Ausbildung)

#### Lehre

- System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)

### BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

## **Further education**

### **(Weiterbildung)**

#### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Beschwerdemanagement
- Eventmanagement
- Food & Beverage
- Gästebetreuung in der Gastronomie
- Gastronomiemanagement
- Lagerhaltung

#### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe

#### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Kalkulation

#### **Weiterbildungsveranstalter**

- Betriebsinterne Schulungen
- Österreichische Hotellerievereinigung [↗](#)
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Fachhochschulen

## **Knowledge of German according to CEFR**

### **(Deutschkenntnisse nach GERS)**

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen und im Team kommunizieren. Sie haben laufend Gästekontakt, nehmen Bestellungen entgegen und führen sie aus, wofür die sichere Beherrschung der deutschen Sprache vor allem in der mündlichen Kommunikation erforderlich ist.

## **Further professional information**

### **(Weitere Berufsinfos)**

#### **Self-employment**

##### **(Selbstständigkeit)**

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

#### **Work environment**

##### **(Arbeitsumfeld)**

- Evening service (Abenddienst)
- Heat stress (Hitzebelastung)
- Seasonal work (Saisonarbeit)
- Sunday and holiday service (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Constant contact with people (Ständiger Kontakt mit Menschen)

- Constant walking (Ständiges Gehen)

### **Occupational specializations (Berufsspezialisierungen)**

- \* Chain restaurant expert (\*Chain restaurant expert)
- Crew trainer in system catering (Crew-TrainerIn in der Systemgastronomie)
- Shift leader in system catering (SchichtführerIn in der Systemgastronomie)

Self-service cashier (SelbstbedienungskassierIn)

Burger cook (Burgerkoch/-köchin)

Sandwich artist (m/f) (Sandwich Artist (m/w))

### **Related professions (Verwandte Berufe)**

- Buffet and serving personnel (m / f) (Buffet- und Schankkraft (m/w))
- Hospitality cashier (GastgewerblicheR KassierIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Chef (KüchenchefIn)
- Kitchen assistant (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Restaurant specialist (Restaurantfachmann/-frau)
- Waiter (m/f) (Servierkraft (m/w))

### **Allocation to BIS occupational areas and upper groups (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

**Tourism, hospitality, leisure (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)**

- Chefs and restaurant service personnel (Küchen- und Servicefachkräfte)


### **Allocation to AMS occupational classification (six-digit) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 520134 System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 520181 System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)
- 836113 Crew trainer in system catering (Crew-Trainer/in in der Systemgastronomie)

### **Information in the vocational lexicon (Informationen im Berufslexikon)**

-  Systemgastronomiefachmann/-frau (Lehre)

### **Information in the training compass (Informationen im Ausbildungskompass)**

-  System catering specialist (Systemgastronomiefachmann/-frau)



The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE

SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)